

## VORSPEISEN & SUPPEN

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

<b>kleine gartenfrische Blattsalate</b> <b>hausgemachtes Kräuterdressing und Cherrytomaten</b> <i>small green salad with herb dressing and cherry tomatoes</i> petite salade verte, vinaigrette aux herbes et tomates cerises	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	12.00
<b>kleiner gemischter Salat</b> <b>hausgemachtes Frenchdressing und Kräutercroutons</b> <i>small mixed salad with french dressing and herb croûtons</i> petite salade mixte à la vinaigrette française et des <i>croûtons</i> aux herbes		15.50
<b>kleines Silvana Plättli als Vorspeise</b> <b>einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Aprikosen-Chilibutter</b> <i>local air-dried meat specialities, planed mountain cheese and sausage home-made style</i> spécialités de viandes séchées locale, fromage à rebibe et beurre à l'abricot et chili		22.00
<b>Rauchlachsroulade</b> <b>auf orientalischen Blattsalaten mit Meerrettich Dip</b> <i>smoked salmon roulade on oriental leaf salad with horseradish dip</i> roulade de saumon fumé sur sa salade verte orientale avec une sauce au raifort		27.00
<b>Burrata auf Pestotomaten-Carpaccio</b> <b>Rucolasalat und Balsamico-Kaviar</b> <i>burrata with marinated tomato carpaccio, garden rocket salad and balsamic caviar</i> burrata avec carpaccio de tomates marinées, salade de roquette et caviar balsamique	Ⓞ	32.00
<b>Ziegenkäse Salat **</b> <b>Ziegenkäse auf orientalischem Rucola-Salat mit rote Beete und Walnüssen</b> <i>goat cheese with oriental rocket salad, beetroot and walnuts</i> fromage de chèvre sur sa salade de roquette orientale avec betteraves rouges et noix	Ⓞ	32.00
<b>Walliser Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleisch-Chips</b> <i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips from wallis</i> soupe au vin blanc valaisanne avec lanières de viande de boeuf séchée valaisanne		15.00
<b>Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kokosmilch</b> <i>sweet potato - ginger soup with coconut milk</i> soupe de patate douce et gingembre avec lait au coco	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	15.00

Ⓞ *Glutenfrei*   Ⓛ *Laktosefrei*   Ⓥ *Vegan*

\*\* diese Gerichte können auch als kleine Portionen bestellt werden, Preisreduktion CHF 5.00

\*\* These dishes can also be ordered as a small portion, price reduction CHF 5.00

\*\* ces plats peuvent également être commandés en petite portions, réduction tarifaire de CHF 5.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Zitronen - Thymian Ravioli an Cherrytomatensauce</b> <i>lemon - thyme ravioli on a tomato sauce</i> ravioli au citron et au thym à sa sauce aux tomates cerises	Ⓛ Ⓟ	36.00
<b>Rib-Eye-Steak auf Balsamicojus mit Ofensüßkartoffel und Grillgemüse</b> <i>rib-eye-steak with balsamic jus, baked sweet potatoes and grilled vegetables</i> rib-eye-steak avec jus balsamique, patate douce au four et légumes grillés		51.00
<b>Lammfilet an Thymiansauce mit Röstkartoffeln und Grillgemüse</b> <i>fillet of lamb, thyme sauce, roasted potatoes and grilled vegetables</i> filet d'agneau, sauce au thym, pomme de terre poêlées et légumes grillés	Ⓛ	48.00
<b>Silvana Bowl mit Poulet oder Räuchertofu Sushi-Reis, rote Linsen, Avocadocreme und hausgemachte Teriyakisauce</b> <i>Sushi rice with chicken or smoked tofu, red lentils, avocado cream and homemade teriyaki sauce</i> Riz pour sushi avec du poulet ou tofu fumé, lentilles rouges, crème d'avocat et sauce teriyaki maison	Ⓞ Ⓛ Ⓟ	37.00
<b>Silvana Freeride Burger mit Rindfleisch oder mit hausgemachtem Veggie-Patty Bergkäse, Rucola, Tomaten, Röstzwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites</b> <i>beef or homemade vegetarian burger, cheese, garden rocket salad, tomato, fried onions, and french fries</i> burger au bœuf ou végétarien fait maison, fromage montagnard, roquette, tomates, oignons, et ses frites		36.00
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> Kalbfleisch, Schinken, Walliser Käse, Grillgemüse und Pommes frites <i>veal, ham, local cheese, grilled vegetables and french fries</i> Veau, jambon, fromage valaisan, légumes grillés et frites		54.00
<b>Cordon bleu Matterhorn (400g)</b> Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse, Grillgemüse und Pommes frites <i>veal, ham, local cheese, grilled vegetables and french fries</i> Veau, jambon, fromage valaisan, légumes grillés et frites		56.00

**Käsefondue Classic** (ab 2 Personen) pro Person 32.00  
**mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln**  
*cheese fondue with potatoes and bread cubes*  
fondue de fromage avec pommes de terre et cubes de pain

**Käsefondue „Gitz-Gädi“** (ab 2 Personen) pro Person 44.00  
**mit Pellkartoffeln, Weissbrotwürfeln, Walliser Trockenfleisch, Speck, Birnen und Melonen**  
*cheese fondue with potatoes, bread cubes, local air-dried meat, bacon, pear and melon*  
fondue de fromage avec pommes de terre, cubes de pain, viande séchées valaisanne, lard, poire et melon

## KINDER

**Tagliatelle Napoli** ⓘ 14.00  
**mit Tomatensauce**  
*tagliatelle with tomato sauce*  
tagliatelle à la sauce tomate

**Chicken Nuggets** 15.00  
**mit Pommes frites**  
*chicken nuggets with french fries*  
nuggets avec frites

**Kleines paniertes Schweineschnitzel** ⓘ 17.00  
**mit Pommes frites**  
*pork schnitzel with french fries*  
esclope de porc panée avec frites

### Herkunftsländer Fleisch

Rind- Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, Argentinien\*

Poulet: Schweiz, Brasilien

Lammfleisch: Schweiz, Irland

\* Rindfleisch kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

## SÜSSE VERLOCKUNG

**Panna cotta** 14.00  
**mit Waldfrüchten und Crumble**  
*panna cotta with forest fruits and crumble*  
*panna cotta avec fruits des bois et crumble*

**Apfelstrudel** 15.00  
**mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis**  
*apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream*  
*strudel aux pommes, sauce vanille et glace à la cannelle*

**Spekulatius Tiramisu** 14.00  
*speculoos tiramisu*  
*tiramisu au spéculoos*

**Eiskaffee** Mokka Eis mit warmem Kaffee 14.00

**Coupe Hot berry** Vanille Eis mit warmen Waldbeeren 14.00

**Coupe Bailey's** Vanille und Mokka Eis mit Baileys 14.00

**Coupe Danmark** Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce 14.00

**Sorbet Valaisan** Aprikosen Sorbet mit Aprikosenlikör 13.00

**Sorbet Colonel** Zitronen Sorbet mit Wodka 13.00

Mini Coupes: 11.00

Eis und Sorbets pro Kugel 4.00

Zuschlag für Sahne 1.00

Eis-Sorten:

Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Stracciatella, Aprikose, Zitrone

## SOFT DRINKS OFFEN

Mineralwasser und Süssgetränke	3dl	4.90
	5dl	6.50

## MINERAL FLASCHEN

Traubensaft / Tomatensaft	2dl	5.20
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer	2dl	5.20
Cola Zero / Rivella Blau	3dl	5.20
Saurer Most mit oder ohne Alkohol	5dl	7.00
Mineral Liter mit / ohne Kohlensäure		9.80

## WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Ristretto		4.90
Milchkaffee / Cappuccino		5.30
Latte Macchiato		6.00
Doppelter Espresso		6.40
Wiener Kaffee (mit Sahne)		5.80
Kaffee Fertig		8.50
Kaffee Schümli Pflümli		11.50
Kaffee Silvana		11.50
Kaffee Baileys		11.50
Tee		4.90
Tee Rum / Jägertee		7.50
Ovomaltine / Schokolade		5.50
Schokolade mit Rahm		6.50
Schokolade mit Rum und Rahm		10.00
Glühwein		7.50
Früchtepunsch (Apfel oder Orange)		5.20

## BIER

Offenausschank Cardinal		
Stange	3dl	5.00
Kübel	5dl	8.00
Schneider Weisse	5dl	9.00
Zermatt Bier Matterhorn	3.3dl	6.50
Zermatt Bier Monte Rosa	3.3dl	6.50
Valaisanne Pale Ale	3.3dl	7.50
Valaisanne White IPA	3.3dl	7.50
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.50

## OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	5.00
Johannisberg	6.00
Chardonnay *	8.50
Petite Arvine *	9.00
Oeil de Perdrix *	8.00
Lange-Réglat Sauternes* (Süsswein)	11.00

## OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	5.00
Pinot Noir Gitz-Gädi *	7.50
Emotion Silvana Mountain *	9.00
Cornalin *	9.50
Amarone Righetti *	10.50

\* Flaschenweine im Offenausschank

**Unser umfangreiches Weinsortiment finden Sie in der Weinkarte**

## APERITIF

Prosecco	10cl	8.50
Kir Blanc	10cl	9.00
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari Orange		11.50
Negroni		12.00
Cynar	4cl	8.00
Campari	4cl	8.00
Pastis	4cl	8.00
Martini bianco / rosso	4cl	8.00
Porto	4cl	8.00
Sherry	4cl	8.00
Appenzeller	4cl	8.00
Ramazotti	4cl	8.00
Fernet	4cl	8.00
Jägermeister	4cl	8.00
Sanbitter alkoholfrei	10cl	6.00

## COCKTAILS & LONGDRINKS

Mojito	17.00
Caipirinha	17.00
Whiskey Sour	18.00
Moscow Mule	18.00
Pina Colada	18.00

## LIQUEUR

Gletscherblut	2cl	5.00
Limoncello	2cl	7.00
Génépy	2cl	7.00
Sambuca	2cl	7.00
Grand Marnier	2cl	7.00
Cointreau	2cl	7.00
Morand Aprikosen Likör	2cl	9.00
Hecht Pflaumenbrand Likör	2cl	15.00
Amaretto	4cl	9.00
Baileys	4cl	9.00

## SCHNAPS

Morand Abricotine	2cl	9.00
Morand Williamine	2cl	9.00
Kirsch / Pflümüli / Obstler	2cl	7.00
Calvados	2cl	9.00
Vieille Prune Trois Rois	2cl	9.00
Vielle Prune Goldflitter	2cl	14.00
Hecht Vieille Prune Barrique	2cl	16.00
Hecht Vieille Williams Barrique	2cl	16.00
Hecht Vieille Abricot Barrique	2cl	17.00

## MARC & GRAPPA

Marc du Valais	2cl	7.00
Grappa Brunello	2cl	9.00
Grappa Ornellaia	2cl	12.00
Grappa Berta, Tre Soli Tre	2cl	16.00

## GIN O'CLOCK

Bombay Sapphire	4cl	8.00
Bombay Sapphire & Tonic		12.00
Hendrick's	4cl	10.00
Hendrick's & Tonic		14.00
Xellent Swiss Edelweiss	4cl	11.00
Xellent Swiss Edelweiss & Tonic		15.00
Zermatt Gin 4478	4cl	16.00
Zermatt Gin 4478 & Tonic		20.00

## BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	2cl	7.00
Remy Martin	2cl	8.00
Armagnac Gensac	2cl	12.00
Bas Armagnac Darroze "les grands assemblages"	2cl	18.00

## WHISKY

Ballantine's	4cl	9.00
Jack Daniel's	4cl	9.00
Laphroaig Single Malt	4cl	15.00
The Balvenie Single Malt	4cl	18.00

## RUM

Bacardi	4cl	8.00
Diplomatico	4cl	15.00
Ron Zacapa 23	4cl	19.00



# GLOBAL DENKEN – REGIONAL TRINKEN & GENIESSEN

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr, dass der Klimawandel immer schneller voranschreitet. Umso wichtiger ist es, dass auch wir uns bemühen, den Schaden einzugrenzen und bestimmte Ressourcen zu schonen. Wir alle wissen, es werden auf der ganzen Welt hervorragende Weine gekeltert. Die Schweiz hat im Reb- und Weinbau eine lange Tradition und kaum ein anderes Land kennt eine dermassen grosse Vielfalt an Rebsorten. Älteste Zeugnisse werden auf das Jahr 800 vor Christus datiert. Zudem präsentiert sich die Schweizer Weinlandschaft enorm abwechslungsreich. Die Weinbauregionen des Wallis unterscheiden sich in der Bodenbeschaffenheit, dem Mikroklima sowie durch handwerkliche Besonderheiten. Laut der letzten Erhebung des Branchenverbandes Schweizer Reben und Wein, hat die Schweiz zirka 7'000 hauptberufliche Weinbauern. Es gibt zahlreiche Hobbywinzer, die mit Hingabe ihre wenigen Rebstöcke pflegen. So soll es bei uns im Wallis rund 120'000 einzelne Rebparzellen geben. Sind dies nicht genügend Gründe, um mit einem einheimischen Wein anzustossen? Dank des kurzen Transportweges kann der CO2-Ausstoss niedrig gehalten werden.

Es gilt für uns das Motto: Global denken, regional trinken und geniessen!

## OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	5.00
Johannisberg	6.00
Chardonnay *	8.50
Petite Arvine *	9.00
Lange-Réglat Sauternes* (Süsswein)	11.00
Oeil de Perdrix *	8.00

## OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	5.00
Pinot Noir Gitz-Gädi *	7.50
Emotion Silvana Mountain *	9.00
Cornalin *	9.50
Amarone Righetti *	10.50

\* Flaschenweine im Offenausschank

**unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST**

# WALLISER WEISSWEINE

	37.5cl	75cl
<b>Fendant Gitz-Gädi</b> Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Chasselas</i>		46.00
<b>Petite Arvine</b> Rouvinez, Sierre <i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	39.00	62.00
<b>Humagne blanche</b> Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Humagne blanche</i>		60.00
<b>Chardonnay barrique</b> Joseph Gattlen, Sion <i>Traubensorte: Chardonnay</i>		56.00
<b>Les Eclats d'âme</b> Claudy Clavien, Mège <i>Traubensorte: Petite Arvine, Chardonnay, Heida</i>		72.00
<b>Heida</b> Diroso, Visperterminen <i>Traubensorte: Heida</i>		64.00
<b>Heida</b> Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Heida</i>		52.00
<b>Muscat</b> Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Muscat</i>		54.00
<b>Johannisberg</b> J. & M. Favre, Chamoson <i>Traubensorte: Gros Rhin / Sylvaner</i>		52.00
<b>Viognier</b> Philippe Varone, Sion <i>Traubensorte: Viognier</i>		56.00
<b>Eclat Valais Mundi</b> Provins, Sion <i>Traubensorte: Petite Arvine, Heida</i>		124.00

## WALLISER ROSEWEIN

37.5cl

75cl

### **Oeil de Perdrix**

Gaby Delaloye et fils, Ardon

*Traubensorte: Pinot Noir*

52.00

## WEISSWEINE FRANKREICH

### **Chassagne-Montrachet 1er cru «Morgeot»**

Louis Latour, Côtes de Beaune

*Traubensorte: Chardonnay*

140.00

### **Meursault 1er cru «Charmes»**

Joseph Drouhin, Côtes de Beaune

*Traubensorte: Chardonnay*

180.00

### **Château d'Yquem 1er cru Supérieur 2015**

Château d'Yquem, Bordeaux

*Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc*

890.00

## DESSERTWEINE

### **Tulum**

Cave St. Mathieu, Chalais

*Traubensorte: Petite Arvine, Ermitage, Malvoisie*

48.00

### **Lange-Réglat Sauternes AC**

Château Lange-Réglat, Sauternes

*Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*

68.00

# WALLISER ROTWEINE

	50cl	75cl
<b>Pinot Noir Gitz-Gädi</b> Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		49.00
<b>Cornalin</b> Cave St. Mathieu, Chalais <i>Traubensorte: Cornalin</i>	150cl	64.00 126.00
<b>Cabernet Sauvignon</b> Jacques Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon</i>		66.00
<b>Syrah Grand Cru</b> Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Syrah</i>		76.00
<b>Optimo</b> Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>		58.00
<b>Humagne Rouge</b> Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		62.00
<b>Humagne Rouge</b> Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		62.00
<b>Merlot Le Marguillier</b> Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Merlot</i>	44.00	56.00
<b>Diolinoir</b> Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Diolinoir</i>		56.00
<b>Emotion</b> Alois und Rolf Marx, Termen <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir</i>		62.00
<b>Cuvée Mme Rosmarie</b> Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir</i>		58.00

**Les Etats D'Âme** 78.00  
Claudy Clavien, Miege  
*Traubensorte: Pinot, Diolinoir, Cornalin, Humagne, Syrah*

**Stricto Sensu** 118.00  
Philippe Varone, Sion  
*Traubensorte: Humagne rouge, Cornalin, Syrah*

## ROTWEINE ITALIEN

**Piemont** 75cl

**Barolo** 72.00  
Marchesi di Barolo, Traubensorte: Nebbiolo

**Barbera D'Alba** 58.00  
Ada Nada, Traubensorte: Barbera

**Langhe Rosso Insieme** 74.00  
Livia Fontana, Traubensorten: Barbera und Nebbiolo

**Barbaresco** 102.00  
Azienda Vinivole Ceretto, Traubensorte Nebbiolo

## Toscana

**Rosso Altresino** 54.00  
Altresino

**Rocca di Montemassi** 80.00  
Maremma, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

**Promis** 82.00  
Angelo Gaja, Traubensorten: Merlot, Syrah, Sangiovese

**Cabreo** 80.00  
Giovanni Folonari, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot 150cl 168.00

**Brunello** 98.00  
Alresino, Traubensorte: Sangiovese

**Magari** 110.00  
Angelo Gaja, Traubensorten: Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Petit Verdot

**Tignanello** 185.00  
Antinori, Traubensorten: Sangiovese, Cab. Franc und Cab. Sauvignon

**Sassicaia** 310.00  
Tenuta San Guido, Traubensorte: Cab. Franc, Cab. Sauvignon 150cl 620.00

**Ornellaia** 320.00  
Bolgheri, Traubensorte Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc

Venetien 75cl

**Amarone della Valpolicella** 70.00  
Luigi Righetti, Traubensorten: Corvina, Rondinella 150cl 150.00  
300cl 320.00

**Valpolicella Ripasso** 54.00  
Tinazzi, Traubensorten: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

## ROTWEINE FRANKREICH

**Chateauneuf-du-Pape** 69.00  
J.P. Boisson, Côtes du Rhône, Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah

**Pommard** 88.00  
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

**Nuits-Saint-Georges** 136.00  
Remoissenet Père & Fils, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

**Vosne-Romanée** 140.00  
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

**Alter Ego de Palmer 2e vin de Château Palmer** 196.00  
Bordeaux, Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Château Figeac St. Émilion 1er grand cru classé** 390.00  
Bordeaux, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot

## ROTWEINE SPANIEN

**Rioja Egomei** 64.00

Rinca Egomei, Levante, Traubensorten: Tempranillo, Graciano

**Aalto PS** 172.00

Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Traubensorten: Tempranillo

**Abadia Retuerta** 78.00

Castilla y León

Traubensorte: Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Tempranillo

Magnum 1.5l 150.00

Doppelmagnum 3l 310.00

Imperial 6l 630.00

Balthasar 12l 1'250.00

## CHAMPAGNER & PROSECCO

37.5cl 75cl

Louis Roederer 54.00 115.00

Laurent Perrier "Cuvée Rosé" 140.00

Ruinart "Blanc de Blancs" 180.00

Louis Roederer Crystal 350.00

Prosecco 49.00